



# CHÂTEAU DE TRACY

*depuis 1396*

POUILLY-FUMÉ

APPELLATION POUILLY-FUME CONTROLEE



*Un lieu pour vos événements d'entreprise*

*Tarifs 2023-2024 valables jusqu'au 31/12/2024*

[www.chateau-de-tracy.com](http://www.chateau-de-tracy.com)

*Contactez*

*Thomas au 03-86-26-87-65 ou par e-mail à [visit@chateau-de-tracy.com](mailto:visit@chateau-de-tracy.com)*

## Le domaine

Le Château de Tracy est aujourd'hui dirigé par Juliette d'Assay, la plus jeune fille du Comte et de la Comtesse Alain d'Estutt d'Assay, qui ont restauré le vignoble dans les années 50. Elle perpétue un long travail entamé par ses ancêtres 600 ans plus tôt, avec une philosophie claire : humilité face aux forces de la nature, recherche constante de la plus fidèle expression des terroirs de Tracy et production artisanale d'un style de Sauvignon de « Gastronomie » plutôt raffiné, délicat et précis.

Fière de l'histoire du domaine de Tracy, Juliette d'Assay tient à partager avec les visiteurs les siècles qui ont façonné ce domaine emblématique de Pouilly-Fumé et de les accueillir dans une ambiance en harmonie avec ses valeurs. Ce domaine familial a souhaité s'ouvrir au public dans une démarche d'un œnotourisme éco-responsable



[www.chateau-de-tracy.com](http://www.chateau-de-tracy.com)

Contactez

Thomas au 03-86-26-87-65 ou par e-mail à [visit@chateau-de-tracy.com](mailto:visit@chateau-de-tracy.com)

## Votre séminaire

Ainsi, nous ouvrons nos portes à un large public allant des **individuels** aux **groupes d'amis**, en passant par les **entreprises** souhaitant fédérer leurs équipes avec des activités enrichissantes autour du vin.

Thomas responsable de l'œnotourisme, sera votre interlocuteur. En plus de l'accueil de l'organisation de votre séminaire, des événements ou des visites pédagogiques du lieu de production avec dégustation œnologique peuvent être organisées. La volonté affichée est de créer un trait d'union entre la viticulture et les visiteurs dans une ambiance authentique et conviviale.

Au cœur du domaine, le Château de Tracy accueillera votre entreprise pour votre **séminaire**.

Notre salle d'environ 35 m<sup>2</sup>, qui bénéficie de tous les équipements nécessaires (vidéoprojecteur, accès Wifi, paperboard, cafetière, chauffage, blocs-notes...) permettra à vos équipes de travailler dans les meilleures conditions.

Notre capacité sera de 14 personnes pour une réunion ou conférence ou de 18 personnes pour un repas froid.

Pour votre pause déjeuner, nous vous proposerons une planche élaborée avec les produits de saison et locaux. Votre demi-journée ou journée d'étude peut se terminer par un moment ludique et/ou de « team building » avec une visite et dégustation de nos vins réalisée par Thomas.

**N'attendez plus !**

Et profitez de notre espace pour vos séminaires



[www.chateau-de-tracy.com](http://www.chateau-de-tracy.com)

Contactez : Thomas au 03-86-26-87-65 ou par e-mail à [visit@chateau-de-tracy.com](mailto:visit@chateau-de-tracy.com)

## Tarifs de location de salle

Notre capacité est de 14 personnes pour une réunion ou conférence ou de 18 personnes pour un repas

La 1/2 journée : 125,00 € HT soit **150,00 € TTC** (matériel inclus)

La journée : 200,00 € HT soit **240,00 € TTC** (matériel inclus)

## Tarifs par personne de nos Animations

Nous aimons notre métier de vigneron, et nous voulons vous faire partager notre passion !

Pour les entreprises et afin de rapprocher vos équipes, nous organisons les visites guidées de la cave avec toutes les explications permettant de comprendre le cheminement de la terre au verre sans aucun secret.

Visite & dégustation : 10,00 € HT soit **12,00 € TTC**

Dégustation de nos vins avec fromages locaux : 5,00 € HT soit **6 € TTC**

Dégustation offerte de nos vins pendant votre déjeuner ou après votre réunion de travail.

## Tarifs par personne de la restauration

Petit déjeuner d'accueil (viennoiseries, compote, jus de fruits et boissons chaudes) : 5,00 € HT soit **6,00 € TTC**

Une pause-café (encas, jus de fruits et boissons chaudes) : 3.64 € HT soit **4 € TTC**

Le « **Vigneron Gourmand** » Avec présentation du domaine, de l'AOC, une dégustation de nos vins et une visite privée de la cave : 31.82 € HT soit **35,00 € TTC**.

Le « **vigneron Gourmand sans visite dégustation** » : 27.27€HT soit **30€ TTC**

Pour votre repas, nous vous proposons un « **vigneron Gourmand** », sous forme de planche ou de buffet. Un petit repas froid qui se compose de : d'une salade composée, charcuteries locales, pain, assortiment de fromages locaux, un dessert, café, Craquants de Loire.

Restant une exploitation viticole, nous ne possédons pas de « **Licence de débit de boisson** », nous ne proposons que de la dégustation pour vous faire découvrir nos vins et savoir-faire, cependant nous ne proposons pas de forfait tarifaire sur les boissons alcoolisées avec le repas ou de vente de vin au verre.

[www.chateau-de-tracy.com](http://www.chateau-de-tracy.com)

Contactez : Thomas au 03-86-26-87-65 ou par e-mail à [visit@chateau-de-tracy.com](mailto:visit@chateau-de-tracy.com)